

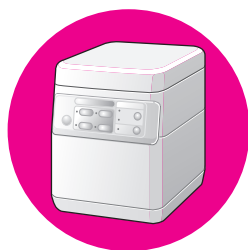
東芝生地ねり&もちつき機 家庭用

取扱説明書

料理集付

形 名

PFC-20FK



保証書付

保証書はこの取扱説明書の32ページについておりますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝生地ねり&もちつき機をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

日本国内専用
Use only in Japan

安全上のご注意	2~3
お願い	4
各部のなまえとはたらき	5~6
正しい使いかた	
パン/ピザ生地の手順	7~9
パン料理集	10~15
正しい使いかた	
もちつきの手順	16~19

もちのまとめかたと保存	20
もち料理集	21~26
お手入れのしかた	27
保管のしかた	28
しばらく保管していたとき	28
故障かな?と思ったとき	29~30
仕様	30
保証とアフターサービス	31
保証書	32

安全上のご注意

必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになる方や他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。つぎの内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明



警告

「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。



注意

「取り扱いを誤った場合、使用者が軽傷*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

- *1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- *2：軽傷とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
- *3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



禁止

⊘は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



指示

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



注意

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

警告



使用を
中止する

異常・故障時にはすぐに使用を中止する

火災・感電・けがの原因になります。
すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店または、東芝生活家電ご相談センターに点検・修理を依頼してください。

《異常／故障例》

- ・コードや電源プラグが異常に熱い。
- ・コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- ・いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- ・製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- ・モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある。
- ・本体から水が漏れる。



分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。
本体内部に水が入った場合は、お買い上げの販売店または、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。



交流100V
を使う

電源は交流100Vのコンセントを使う

交流100V以外で使うと、火災・感電の原因になります。



使用禁止

コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。



接触禁止

蒸しているときは、蒸気がでたり、ふた、うすが熱くなるので、手を触れない

やけどの原因になります。



(警告つづき)



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

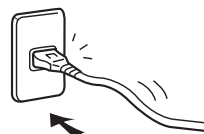
感電やけがの原因になります。



電源プラグは根元まで確実に差し込む

根元まで
差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



無理な
扱い禁止

コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて通電したり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

コードが破損し、火災・感電の原因になります。

⚠ 注意



プラグを
持って抜く

電源プラグを抜くときはコードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

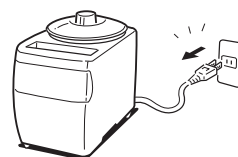
感電やショートして発火することがあります。



プラグを
抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

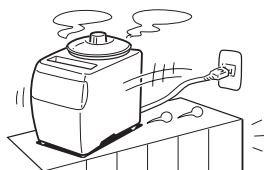
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

不安定なところでは使わない

けがの原因になります。



禁止

空だきしたときは、すぐ水を入れない

蒸気が発生し、やけどの原因になります。



禁止

運転中に移動させない

けがの原因になります。



ふきんで
つかむ

もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体からはずす

やけどの原因になります。



プラグを
抜く

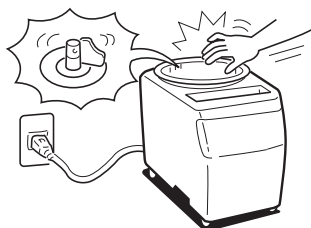
部品の取り付け、取りはずしおよびお手入れするときは、切キーを押し、電源プラグを抜く

けがの原因になります。

お願い

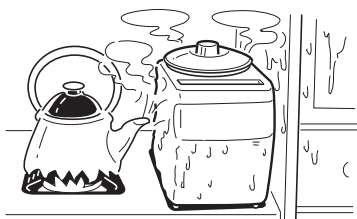
回転中のはねには絶対に触れないでください。

けがの原因になります。



火気の近くや壁・家具の近くで使わないでください。

故障や蒸気による変色の原因になります。



空だきをしないでください。

故障の原因になります。

はねを取り出すときはやけどに注意してください。

- つきたてのもちやはねは熱くなっているため、しゃもじなどを使ってはねを取り出してください。

ビニールクロスなどの上で使わないでください。

変形したり、本体のゴムクッションの色がつくことがあります。

つく・ねるを繰り返して行う場合は、30分以上間隔をあけてください。

故障の原因になります。

つく・ねるの後にむすを行う場合は、5分以上間隔をあけてください。

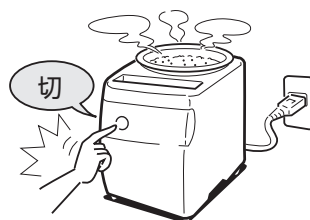
故障の原因になります。

- また、うすの穴についたもちは27ページの「お手入れのしかた」に従って取り除いてください。

もちつきの途中で止めないでください。

故障の原因になります。

- 誤って止めたときはもちを取り出し、標準/粉ねりキーまたはやわらかめキーを押してから、もちをうすに入れてください。
- 停電などで止まったときは、電源プラグを抜いてもちを取り出し、うすやはねをはずしておいてください。



粉ねりは必ず標準/粉ねりキーを押してください。

誤ってやわらかめキーを押すと一度はねが回転して止まりますが、故障ではありません。

各部のなまえとはたらき

本体カバー

もちをのすとき、裏返しにして、のし板として使います。

はね

もち用（ブルー）とパン用（ピンク）のはねがあります。
うすの中で回転して、もちつきや粉ねりをします。

うす（フッ素樹脂加工）

この中に材料を入れます。
セイロとうすの役割をします。

はね軸

ボイラー

（フッ素樹脂加工）
この中に給水します。

やけど注意ラベル

のし棒収納部

のし棒を収納します。

形名表示

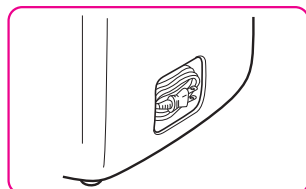
本体

操作部

ふた

ひたす、むす、粉ねり、発酵のときはふたをします。

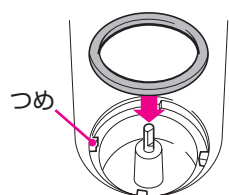
コード収納部 （本体の裏側）



パッキン（黒色）

蒸気もれを防ぎます。

取り付けかた



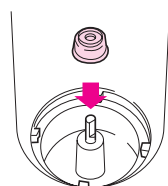
つめ（4ヶ所）の下に
確実に取り付けます。

コード

電源プラグ

キャップ（はだ色）

取り付けかた

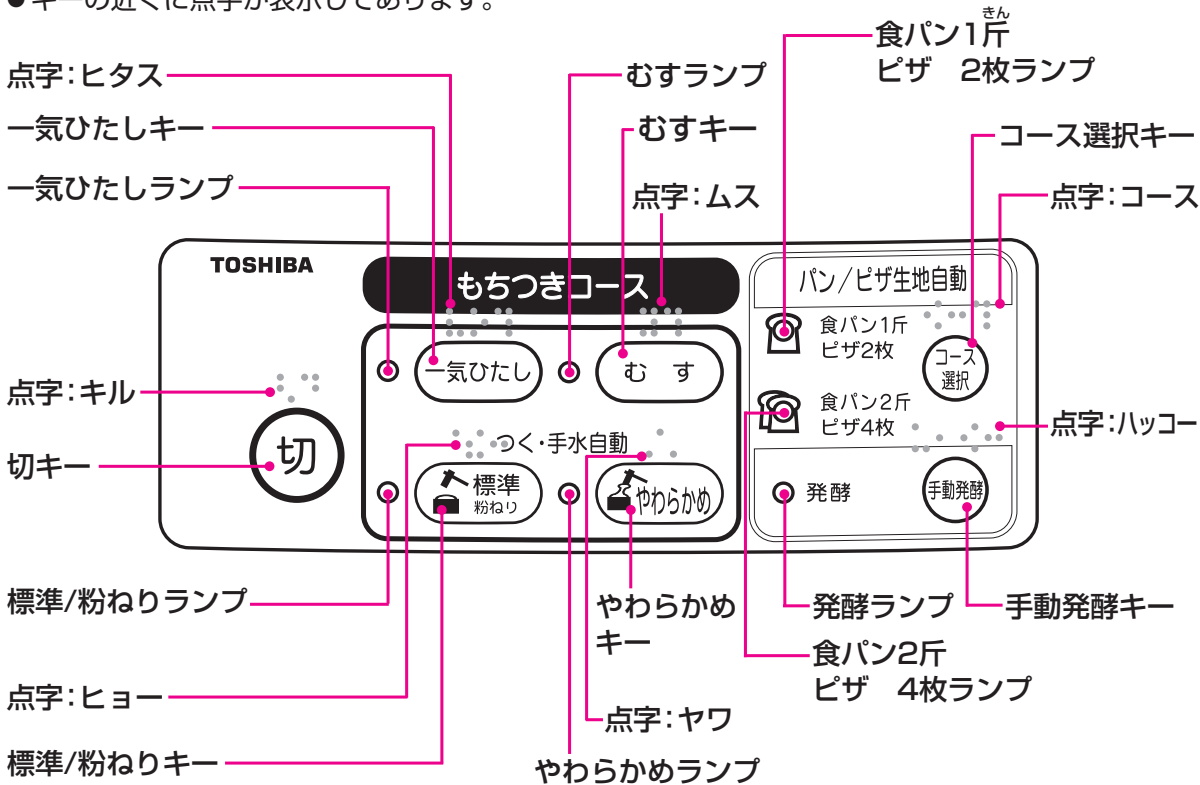


はね軸に確実に取り
付けます。

各部のなまえとはたらき (つづき)

操作部

- キーはピッと音がするまで、確実に押してください。
- キーの近くに点字が表示してあります。



付属品

ひたし容器



一気ひたしのとき本体
に取り付けて使います。

計量カップ (1個)



給水量やもち米量をは
かるとき使います。
(約180ml)

のし棒（1本）



もちをのすときやパン、うどんの生地をのすとき使います。

蒸し台 (1個)

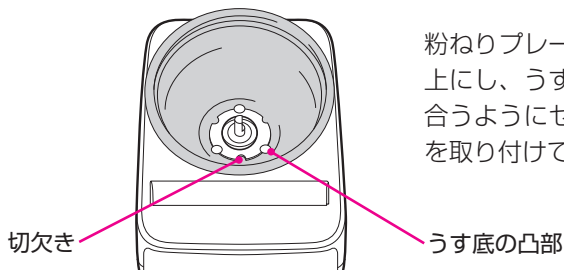


茶わん蒸しなどの蒸し料理のときうすに入れて使います。

粉ねりプレート（1個）



粉ねり専用です。
パンやうどん生地をねるとき
うすに入れて使います。



粉ねりプレートの「上面」表示を上にし、うす底の凸部に切欠きが合うようにセットしてから、はねを取り付けてください。

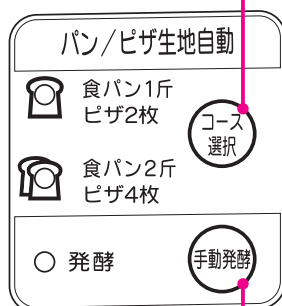
正しい使いかた (パン/ピザ生地の手順) (つづく)

料理集 10ページ

コース選択は **ねり** から **一次発酵** までを自動的に行います。
 ■パン生地ができたなら料理集を参照して、いろいろなパン作りをお楽しみください。

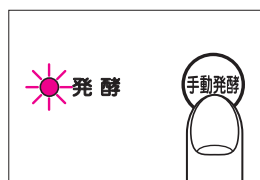
- パン生地1回分に使える小麦粉の量は250g～500gまでです。
 パンの分量にあわせてコースを選んでください。

パンの分量	食パン	1斤	1.5斤・2斤	
	ピザ	2枚	3枚・4枚	
コース	 食パン1斤 ピザ2枚	 コース 選択	 食パン1斤 ピザ2枚	 コース 選択
	 食パン2斤 ピザ4枚		 食パン2斤 ピザ4枚	
ねりから発酵終了までの時間 (室温によって変わります)		約70分	約80分	



生地の発酵だけをしたいときや発酵不足で追加発酵させたいときに使います。

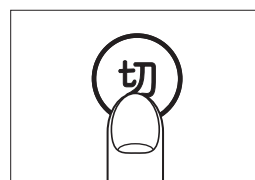
- 1 **手動発酵**キーを押す
- 2 発酵状態を確認する
- 3 発酵が完了したら**切**キーを押す



発酵ランプが点滅して、発酵中をお知らせします。



生地の発酵状態を確認しながら発酵します。



切り忘れ防止のため約80分(室温によって変わります)たつと、自動的に**発酵**ランプは消え、ブザーが鳴り続けます。**切**キーを押してください。

生地の発酵だけをするときには……

9ページの「室温と水温のめやす」の表を参考に、生地の温度が約28℃になるようにねり上げた生地で、発酵させてください。

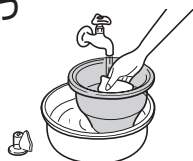
お知らせ

蒸し料理のあとなどで本体の温度が高くなっていると、**コース選択**キーや**手動発酵**キーを押したとき、ブザーが連続して鳴ります。発酵には適温ではないため、**切**キーを押して、本体が冷めてから使ってください。

正しい使いかた (パン/ピザ生地の手順)

準備

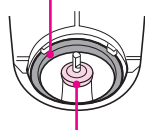
1 うす、ふた、パン用はね、粉ねりプレートを手につけ、スポンジで洗う



- ナイロンたわし、クレンザーなどは使わないでください。フッ素樹脂被膜が傷ついたりします。

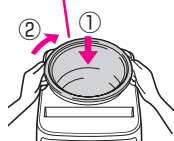
2 パッキン、キャップを確認して、うすを取り付ける

パッキン (黒色)

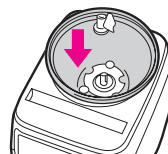


キャップ (はだ色)

矢印②の方向に回して、しっかりと固定する



3 粉ねりプレートをセットし、パン用はね (ピンク) を取り付ける



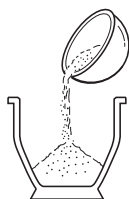
- 正しくセットしないと、はずれたり、材料がもれることがあります。
- 必ずパン用はねを使います。

ねり↓発酵(自動)

1 うすに材料を入れる

10～15ページ

1. 強力粉をふるって中央が高くなるように入れる



2. インスタントドライイーストを中央に入れる



3. バター以外の残りの材料を一つの容器に混ぜ合わせる



4. 3をイーストにかからないように周囲にまわし入れる



- 粉は必ず先に入れ、水分は粉の上にふり入れてください。

2 分量に合わせて、(例: 食パン1斤の場合)



▶ 食パン1斤または食パン2斤 ランプ点灯

コース選択キーを押したら、しゃもじなどで材料を混ぜ合わせながら中央にまとめる様にし、ふたをします。

- 水分を入れたら、すぐにコース選択キーを押してください。時間がたつと、ボイラー内に材料がもれることがあります。

ガス抜き

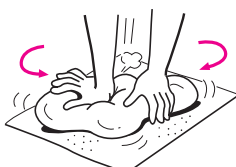
1 ふたを取って、発酵状態を確認する

指に強力粉をつけ、生地中央を差し、くぼんだあとがそのまま残れば一次発酵完了です。



2 生地を取り出し、ガス抜きをする

生地を軽くつぶして、外から中へたたむようにひとまとめにし、ガス抜きをします。



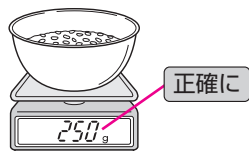
これをパン生地といいます。料理集(10～15ページ)を参照して、いろいろなパン作りを楽しみましょう。

- いじりすぎると弾力がなくなるので注意してください。

- 初めてご使用になるときは、モーターなどから臭いがでることがありますが、故障ではありません。
- しばらく使わなかったときは、28ページの「しばらく保管していたとき」の点検項目を確認してから使ってください。

4 材料をはかる

材料は正確にはかります。



ねり上がった生地温度が一定になるように、加える水の温度を調節します。

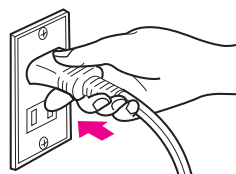
室温と水温のめやす

室温のめやす	水温のめやす
10℃前後	約30℃前後
20℃前後	約20℃前後
30℃前後	約5℃前後

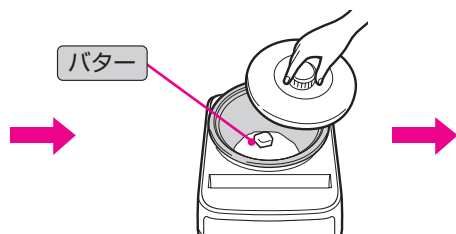
- 材料の配合は料理集を参照してください。
- 夏場など室温が高いときは、発酵が進みすぎるので、粉やバターは冷やして使ってください。

10～15ページ

5 電源プラグをコンセントに差し込む



コース選択キーを押し、コースを選ぶ



粉と水分が混ざってきたら、バターを加えて再度ふたをします。室温が低いときは、かたくしぼったぬれぶきをうすにかぶせてからふたをします。

- 必ずふたをしてください。ふたをしないと発酵できません。

発酵中



発酵が始まると発酵ランプが点滅して、発酵中であることをお知らせします。

3 ブザーが鳴ったら切キーを押す



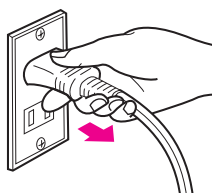
- ▶ 食パン1斤または食パン2斤ランプ点滅 発酵ランプ消灯

コース	ねりから発酵終了までの時間
食パン1斤 ピザ2枚	約70分 (室温によって変わります)
食パン2斤 ピザ4枚	約80分 (室温によって変わります)

- 切キーを押さないと食パン1斤または食パン2斤ランプが点滅し、ブザーが鳴り続けます。

使用後は

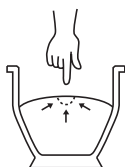
電源プラグを抜いてください。



一次発酵の悪い例

発酵不足

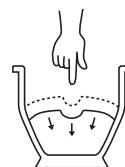
指のあとがもとにもどってしまいます。かたく重いパンになります。



手動発酵キーを押して一次発酵の時間を追加してください。時間を追加してもふくらまないようでしたら、材料が古いかもしれませんのでお確かめください。

発酵過剰

指を抜くとしぼんでしまいます。パサついたパンになります。



室温や生地の初温度などの条件によって、発酵が進みすぎたためです。次回からは、室温と水温のめやすの表を参考にして水温を調節してください。

食パン

材 料（1斤分）

（金属製10.5×20.5×9.5cm/食パン型1本分）

強力粉	250g
インスタントドライイースト	小さじ1強（3.5g）
バター（やわらかくしておく）	10g
砂糖	大さじ1 1/3（12g）
塩	小さじ3/4（4g）
水	160ml
スキムミルク	大さじ1（8g）

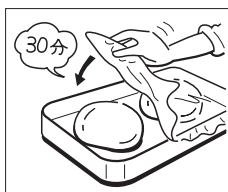
※1.5斤・2斤のときは、全材料を1.5倍・2倍にする



作りかた

- 1 パン生地を作る。 8～9ページ
ガス抜きした生地を2等分する。

- 2 パン生地を、表面を伸ばすように、裏側に折り込むようにして丸め、かたくしぼったぬれぶきんまたはラップをかけ、30分くらい休ませる。

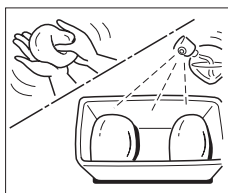


（ベンチタイム）

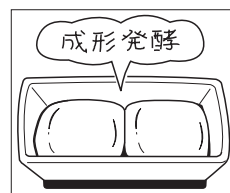
（室温が低いときは、暖かい部屋で休ませてください）

- 3 食パン型にバター（分量外）をたっぷりぬる。

- 4 休ませたパン生地を、もう一度ガス抜きして丸め、丸め終わりを下にして、食パン型の両端に離して生地を入れ、霧を吹く。

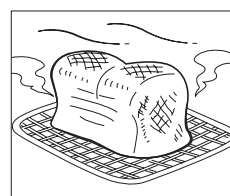


- 5 4を35～40℃で約60分発酵させる。
（約2倍になる）
（成形発酵）



- 6 発酵が終わったら、約180℃に予熱したオーブンで30～35分焼く。（途中焼き色がつきすぎたら、アルミホイルをかぶせる）

- 7 焼き上がったらすぐ型から取り出し、あみにのせてさます。



計量の基準

1カップは付属の計量カップ1（約180ml）
大さじ1は15ml
小さじ1は5ml

●料理を作るときしゃもじやふきんなどを
使いますが、これらのものが回転中の
はねに触れると危険です。十分注意して料理
をお楽しみください。

バターロール

材 料 (10個分)

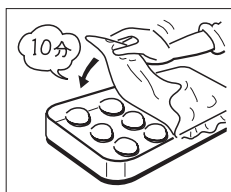
強力粉	250g
インスタントドライイースト	小さじ1 2/3 (5g)
バター (やわらかくしておく)	25g
砂糖	大さじ1 3/4 (16g)
塩	小さじ2/3 (3g)
卵	30g
水	120ml
スキムミルク	大さじ3/4 (6g)
ドリーム	
卵黄 (溶く)	1/2コ分
水	10ml

※15個・20個のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

- 1 パン生地を作る。 8~9ページ
ガス抜きした生地を10等分する。

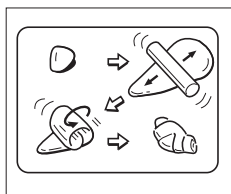
- 2 パン生地を、表面を伸ばすように、裏側に折り込むようにして丸め、かたくしぼったぬれぶきんまたはラップをかけ、10分くらい休ませる。



(ベンチタイム)

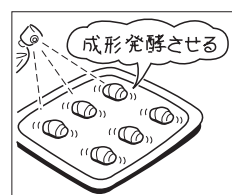
(室温が低いときは、暖かい部屋で休ませてください)

- 3 休ませたパン生地を、8cmくらいのにんじん形にした後、のし棒で20cmくらいの三角形にのばし、幅の広い方から巻く。

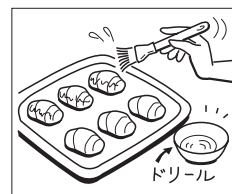


- 4 オープン皿に油を薄くぬり、3の巻き終わりを下にして並べ、霧を吹く。

- 5 4を35~40℃で30~40分発酵させる。
(約2倍になる)
(成形発酵)



- 6 発酵が終わったら、ドリームをぬり、約180℃に予熱したオーブンで10~15分焼く。



ぶどうパン



材 料 (1斤分)

(金属製10.5×20.5×9.5cm/食パン型1本分)

食パンの生地 1斤分全量
レーズン 80g

※1.5斤・2斤のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

- 1 レーズンはぬるま湯にひたしてやわらかくし、水気をふき取る。
- 2 パン生地を作る。 8~9ページ
パン生地の作りかたでバターを加えるときに、バターと一緒にレーズンを混ぜる。
- 3 食パンの作りかたと同様に作る。

ごまパン

材 料 (1斤分)

(金属製10.5×20.5×9.5cm/食パン型1本分)

食パンの生地 1斤分全量
黒いりごま 大さじ1½
白いりごま 大さじ2/3

※1.5斤・2斤のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

- 1 ふるった強力粉にあらかじめごまを混ぜておく。
- 2 パン生地を作る。 8~9ページ
- 3 食パンの作りかたと同様に作る。

あんパン



材 料 (10個分)

バターロールの生地 10個分全量
あん 270g
けしの実
ドリーム
卵黄 (溶く) ½コ分
水 10ml

※15個・20個のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

- 1 バターロール1、2と同様に生地を作る。 11ページ
- 2 パン生地を中心が少し厚めの直径10cmの円にのばし、あんを10等分して丸め、生地中央にのせて包む。
- 3 オーブン皿に油を薄くぬり、2を裏返して並べ、くぼみをつけて霧を吹く。
- 4 バターロール5、6を参照し、発酵させて焼く。 11ページ

※けしの実は、ドリームをぬったときにふりかけます。

ドーナツ

材 料（10個分）

バターロールの生地 10個分全量
揚げ油 適宜

※15個・20個のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

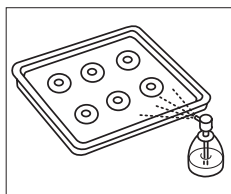


作りかた

- 1 バターロール1、2と同様に生地を作る。

11ページ

- 2 生地をドーナツ型で抜き、油をぬったオーブン皿に並べ、約35℃で20～30分発酵させる。



- 3 発酵が終わったら170℃の油で揚げる。

デコレーション

シナモンシュガー

- ドーナツが熱いうちに、シナモンシュガーをまぶす。

シナモン、グラニュー糖 適宜

コーティングチョコレート

- チョコレートを湯せんでゆっくりと溶かし、ドーナツにつける。

チョコレート 適宜

アイシング

- 粉砂糖にレモン汁と水を加えてよく混ぜ、ドーナツにつける。

粉砂糖 適宜
レモン汁 適宜
水 適宜

クリームパン



材 料 (10個分)

バターロールの生地 10個分全量
 カスタードクリーム
 薄力粉 大さじ1 (8g)
 コーンスターチ 大さじ1 (10g)
 砂糖 大さじ4 (36g)
 牛乳 150ml
 卵黄 1/2コ
 バニラエッセンス
 ドリール
 卵黄 (溶く) 1/2コ分
 水 10ml

※15個・20個のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

1 バターロール1、2と同様に生地を作る。

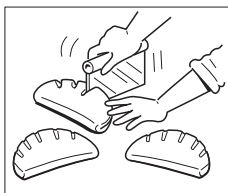
11ページ

2 カスタードクリームを作る。なべに薄力粉、コーンスターチ、砂糖を入れて混ぜ、牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。これを火にかけて、絶えずかき混ぜながらねっとりとし、少しかたくなるまで火を通す。



3 一度火からおろして、溶いた卵黄を少しずつ加えながらかき混ぜ、ふたたび火にかけてなめらかになるまで練り、火からおろしバニラエッセンスを加えて冷ましておく。

4 パン生地を長めのだ円形にのばし、カスタードクリームを10等分にして中央にのせ、縁にドリールをぬり、二つ折りにし、合わせ目に切り込みを入れる。

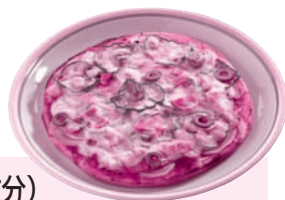


5 オープン皿に油を薄くぬり、4を並べ霧を吹く。

6 バターロール5、6を参照し、発酵させて焼く。

11ページ

ピザ



材 料 (直径25cm2枚分)

強力粉 250g
 インスタントドライイースト 小さじ1強 (3.5g)
 砂糖 大さじ2 (18g)
 塩 小さじ1/2 (2g)
 スkimミルク 大さじ1 (8g)
 卵 40g
 水 120ml
 具
 ピーマン (せん切り) 2コ
 玉ねぎ (うす切り) 1/2コ
 ベーコン (細切り) 50g
 マッシュルーム (うす切り) 小1缶
 ピザ用チーズ 200g
 ピザソース (市販品) 大さじ4
 オリーブ

※4枚のときは、全材料を2倍にする

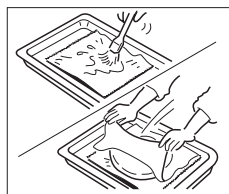
作りかた

1 パン生地と同様にピザ生地 8~9ページ
 を作る。ガス抜きしたピザ生地を2等分する。

2 ピザ生地を、表面を伸ばすように、裏側に折り込むようにして丸め、かたくしぼったぬれぶきんまたはラップをかけ、10分くらい休ませる。(ベンチタイム)

3 休ませたピザ生地をのし棒で直径25cmの円に伸ばす。

4 オープン皿にアルミホイルをしき、油を薄くぬり、3のピザ生地を1枚のせる。別のアルミホイルにも油を薄くぬり、残りの1枚をのせ、それぞれにかたくしぼったぬれぶきんまたはラップをかけ、約20分休ませる。



5 4のピザ生地にピザソースをぬり、具をのせて、さらにピザ用チーズをのせ、180℃のオーブンで約15分焼く。

6 残りのピザ生地も同様にして焼く。

クロワッサン

材 料（10個分）

強力粉	125g
薄力粉	125g
インスタントドライイースト	小さじ1 2/3 (5g)
砂糖	大さじ3 1/3 (30g)
スキムミルク	大さじ1 1/2 (12g)
塩	小さじ1/2 (2g)
バター	25g
水	150ml
折り込み用バター	100g
ドリール	
卵黄（溶く）	1/2コ分
水	10ml

※15個・20個のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

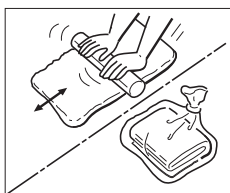
- 1** パン生地を作る。 8～9ページ
できたパン生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30～60分休ませる。
（室温が約30℃以上のときは長めに休ませる）

- 2** 折り込み用バターは1cmの厚さに切り、並べてラップに包み、のし棒で平らな四角形にのばして冷蔵庫に入れて冷やす。

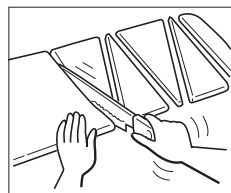


- 3** パン生地をのし棒でのばし、**2**をのせて包み込み、合わせ目をしっかり閉じる。

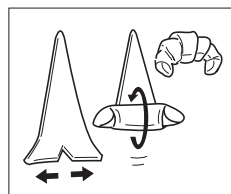
- 4** **3**をのし棒で上から押さえつけるようにして少しずつのし棒をずらしながら、縦長に3倍くらいにのばし、向きをかえて左右から三つ折りにし、ビニール袋に入れ、冷蔵庫に約20分入れる。これを3回くり返す。



- 5** パン生地を7mmくらいの厚さにのばし、左右が12cmくらいの二等辺三角形に切る。



- 6** 底面の中央に切り込みを入れ、少し開いてから頂点に向かってクルクルと巻く。



- 7** オープン皿に油を薄くぬり、**6**の巻き終わりを下にして並べ霧を吹く。

- 8** **7**を約30℃で40～50分発酵させる。
（約2倍になる）
（成形発酵）

- 9** **8**にドリールをぬり、約200℃に予熱したオープンで約15～20分焼く。



お料理メモ

- パン生地の温度が高くなったときは、冷蔵庫に入れて休ませてください。
生地の温度が高いとバターが溶けだしてしまいます。

正しい使いかた (もちつきの手順)

●もちつきの手順を中心に説明しています。
かわりもちやうどんの粉ねり、蒸しものなど
については、料理集をご覧ください。

準備

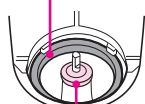
1 ひたし容器、うす、
ふた、もち用はね
を水につけ、スポ
ンジで洗う



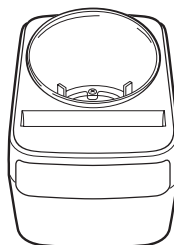
- ナイロンたわし、クレンザーな
どは使わないでください。
フッ素樹脂被膜が傷ついたりし
ます。

2 パッキン・キャッ
プを確認する

パッキン (黒色)



キャップ
(はだ色)



- 取り付けが不完全だったり、異
物が付着していると、蒸せなか
ったり、もちがボイラーにたれ
たりします。

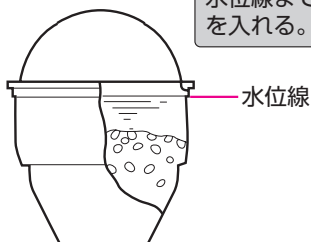
3 用具を準備する



- もちとり粉を目の細かいふるい
に入れて本体カバーの上でふる
と、きれいに広げることができ
ます。

ひたす (一気ひたし)

1 ひたし容器に、も
ち米と水を入れる

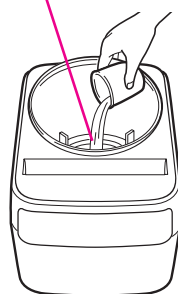


もち米の量に
かわらず、
水位線まで水
を入れる。

- ひたし容器は、ひたし以外に使
わないでください。

2 ボイラーへ給水する

静かにそそぐ



もち米と給水量

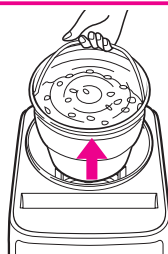
洗米前の もち米の量			給水量	
			もちつきの とき	赤飯のとき
L	杯	kg	ml	ml
0.36~ 0.54	2~3	(0.28~ 0.42)	320 (1杯と140)	できません。
0.72	4	(0.56)	500 (2杯と140)	
0.9~ 1.3	5~7	(0.7~ 1.0)	500 (2杯と140)	420 (2杯と60)
1.4~ 1.8	8~10	(1.1~ 1.4)	500 (2杯と140)	480 (2杯と120)

- 水の量は正確にはかってください。多すぎるともちがやわらかく
なりすぎ、少ないとかたくなることがあります。
- 0.36~0.54Lはつき分けできません。標準で行ってください。

水切り

1 本体からひたし容
器を取り出す

ボイラーの水は蒸すとき
に使います。



- ひたし容器はもち米のひたし以外には使いません。

2 水切りする

ざるをよく振って、水が
落ちなくなるまで十分に
水を切ります。

- 水切りが悪いと蒸せません。

- 初めてご使用になるときは、モーターなどから臭いがでることがありますが、故障ではありません。
- しばらく使わなかったときは、28ページの「しばらく保管していたとき」の点検項目を確認してから使ってください。

4 もち米をはかる

すりきりで
正確に

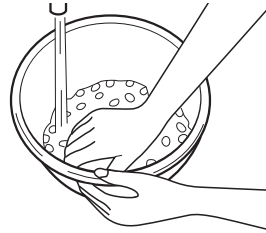


1回につける
もち米の量

付属の計量カップ
2～10杯
(0.36～1.8L)

- うるち米や古米が混じっていると、つき上がりに粒が残ります。うるち米の少ない乳白色でツヤのあるもち米を選びます。

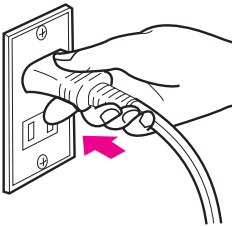
5 もち米を洗う



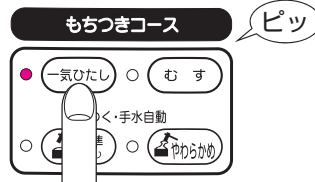
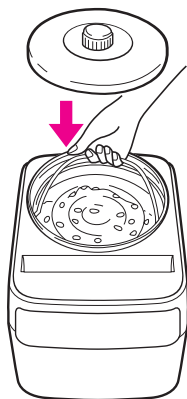
最初は手早く研ぎ、水が澄むまで洗います。

- 洗米が不十分ですと、もちが黒ずみます。

3 電源プラグをコンセントに差し込む



4 ひたし容器を本体に入れ、ふたをして、**一気ひたし**キーを押す



▶ **一気ひたし**ランプ点灯

約40分後

ひたしが完了すると、「ピー」とブザーが10回鳴り、ランプが点滅してお知らせ後、消灯します。

- 古米のときは、一気ひたしはしないでください。
- ひたし容器を入れたとき、**一気ひたし**キー以外は絶対に押さないでください。

一気ひたしキーを使わないときは

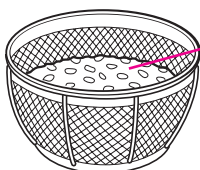
ボールなどに入れて、たっぷりの水でひたします。

ひたし時間のめやす

- 新米：6～12時間
- 古米：12～24時間

夏期は臭いがつきやすいので、5～10時間ごとに水を取り替えてください。

- 一気ひたしにくらべて、つき上がりがやわらかくなります。



水切り 10～30分

- プラスチック製のざるは水切りが悪いので、竹や金属製のざるをお使いください。

正しい使いかた (もちつきの手順)

警告



接触禁止

蒸しているときは、蒸気がでたり、ふた、うすが熱くなるので、手を触れないやけどの原因になります。

むす

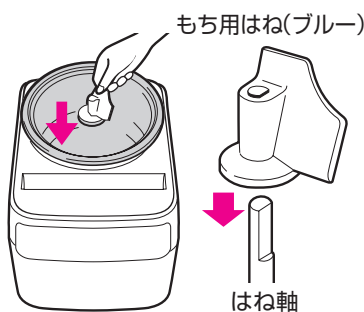
1 うすを取り付ける



ボイラーの水は、そのまま使います。
ボイラーに水が入っていないときは16ページの給水量の表に従って給水します。

- ゆるんでいると、蒸気もれて、蒸せなかったり、うすとはねがずれて、もちが黒くなることがあります。

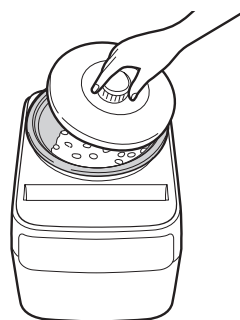
2 もち用はねを取り付ける



はね上面のDマークをはね軸の切欠きに合わせ確実に差し込みます。

- 差し込みが不十分ですと、はねがはずれることがあります。
- 粉ねりプレートは使いません。
- パン用はねは、パンやうどん生地を作るときに使います。

3 水切りしたもち米をうすに入れ、ふたをする



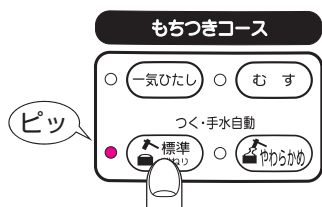
- 蒸す前にもち米を山形に中央を少し高くすると、よく蒸せます。
- 蒸すとき、ふたのかわりに本体カバーを使わないでください。



つく

1 ふたをとり、つき上げたいかたさにより、標準/粉ねりキーまたはやわらかめキーを押す

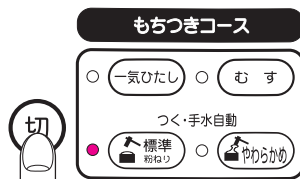
(例：標準の場合)



▶ 選んだキーのランプ点灯

- つき始めて約30秒後、蒸気を出すために回転が一度止まります。
- 5分位で全体がボール状になります。つき始めてしばらくの間は、もちはボール状にはなりません。
- 蒸し上がったらすぐにもちをついてください。時間をおくと、うまくつかないことがあります。

2 つき上がりブザーをめやすにつき加減を見て切キーを押す



つき上がりブザーの時間

	もちつきコース		切キーを押さないと、ランプが点滅を続け、ブザーが鳴り続けます。20分後、回転は止まります。
	標準	やわらかめ	
つき上がりブザーの時間	8分後 → 13分後	10分後 → 15分後	

- もち米の種類や量によって、つき上がり時間が異なりますので、お好みに合わせて加減してください。つきすぎるともちのこしがなくなります。
- 少量のもち (0.36~0.54L) をついた場合、つき上がりが多少べちゃつくことがあります。
- つき上がったもちは、表面に多少ブツブツ感が残る場合があります。

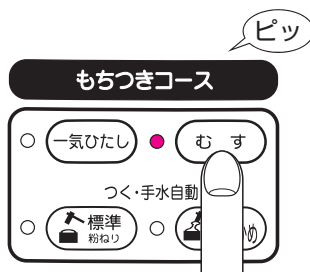
⚠ 注意



ふきんで
つかむ

もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体からはずす
やけどの原因になります。

4 むすキーを押す



▶ むすランプ点灯

- 標準/粉ねりキーまたはやわらかめキーを押さないでください。もち米をかく拌してしまします。

5 「ピーピー…」とブザーが鳴ったら、切キーを押す



蒸し上がり時間

0.36L~0.54L : 約25分

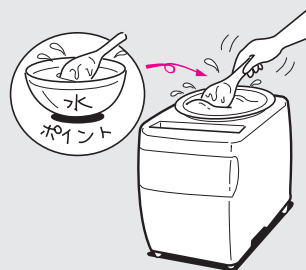
0.72L~1.8L : 約35分

- 蒸しの途中でふたをあけないでください。蒸気が逃げて蒸せないことがあります。
- 蒸し上がり後切キーを押さないと、むすランプが点滅し、ブザーが鳴り続けます。

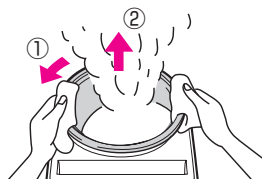
じょうずにもちをつくために

次の場合は水でぬらしたしゃもじで手助けしてください。

- 少量のもちをつくとき
- もちの動きが悪いとき
- うすの上端部分にもち米の粒が残るとき



3 うすをはずしてもちを取り出す



ふきんでうすをつかみ、矢印①の方向に回して本体からはずし、本体カバーの上で逆さにして、もちを取り出します。(うすを上下にゆすると、もちが落ちやすくなります)

- 切キーを押さないうちは、絶対にうすをはずさないでください。

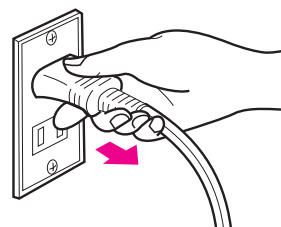
4 もちからはねを取り出す



- もちやはね、うすは熱くなっていますので注意してください。
- はねはしゃもじなどで取り出してください。

使用後は

電源プラグを抜いてください。

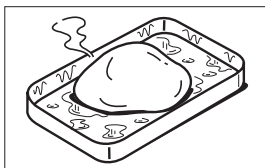


- 本体が冷めてからボイラーに残った水をふきんなどでふき取ってください。(標準の場合は約50ml残ります)

もちのまとめかたと保存

つきたてのもち

- 1 水でぬらした本体カバーにもちを取り出す。



- 2 手に水をつけてもちを一口大にちぎる。(もちとり粉は使わないでください)



丸もち

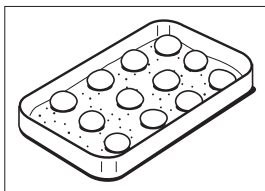
- 1 手にもちとり粉か水をつけて、適当な大きさにちぎる。



- 2 下の手を平らにし、上の手で丸める。

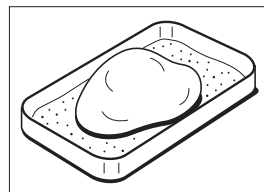


- 3 もちとり粉をしいたところに間をあけて置く。



のしもち

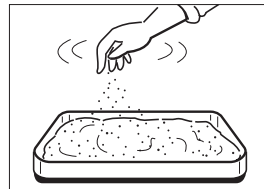
- 1 もちとり粉をしいた本体カバーにもちを取り出す。(もちとり粉のかわりにラップをしてもご使用になれます)



- 2 手にもちとり粉か水をつけて、もちを均一にのばす。



- 3 もちの上にもちとり粉をまんべんなくふるう。



- 4 もちとり粉をつけたのし棒で平らに仕上げる。

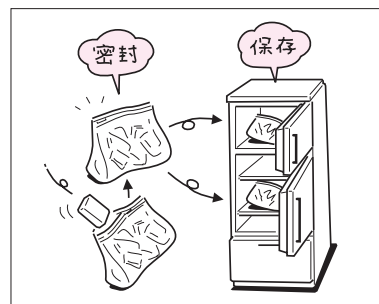


- 5 かたくなったら、好みの大きさに切る。



もちの保存方法

- 急な乾燥をさけ、温度や湿度の低いところに置いて、カビを発生させないようにしてください。
- もちとり粉をよくはらってからビニールの袋に入れ、密封して冷蔵庫に入れて保存してください。
- 長く保存するときは、ビニールの袋に入れて冷凍室に入れてください。



- つきたてのもちを一口大に小分けし、お好みのたれをからめてお召し上がりください。
- 一口大のちは、もち米1.8Lで約70~80コできます。

あんころもち



材 料 (16コ分)

小豆 170g
砂糖 230g
塩 少々



作りかた

- 1 やわらかく煮た小豆の煮汁をすて、砂糖を加え適当なかたさになるまで煮つめ塩少々を加える。
- 2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

からみもち



材 料 (16コ分)

大根 400g
しょうゆ 大さじ4
削りぶし 7g



作りかた

- 1 大根をすりおろし、ふきんなどでおろした水気を切って残りの材料を混ぜ合わせる。
- 2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

きなこもち



材 料 (16コ分)

きな粉 大さじ5
砂糖 大さじ5
塩 少々



作りかた

- 1 きな粉に砂糖と塩を加え、よく混ぜ合わせる。
- 2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

草もち



材 料 (もち米1.8Lに対し)

よもぎ (洗って水切りしたもの) ...100g



給水量 (もち米1.8Lに対し) / 500ml (2杯と140)

作りかた

- 1 16ページ~19ページを参照して分量のもち米を蒸す。

- 2 よもぎの葉先をゆで、冷水にとってアク抜きをする。



- 3 よくしぼってから細かく切って、すり鉢ですっておく。



- 4 ブザーが鳴ったら切キーを押して、ふたを取り、3のよもぎをほぐしながらもち米の上に広げる。



- 5 やわらかめキーを押し、10~15分つく。
(よもぎがうすについたときは、水をつけたしゃもじで中央によせる)

- 6 つき上がったら切キーを押してもちを取り出し、お好みの形にととのえる。

関東風雑煮



材 料 (4人前)

のしもち 8コ
 とりささみ 100g
 生しいたけ 4枚
 かまぼこ 4切
 大根 6cm
 にんじん 6cm
 小松菜 1/3束
 だし汁 1,000~1,100ml
 塩 小さじ1 1/2~2
 しょうゆ 小さじ1/2
 ゆず



作りかた

- 1 ささみは筋を取り、一口大の斜め切りにし熱湯にサッと通しておく。
- 2 生しいたけは石づきを取り、飾り切りをしておく。
- 3 小松菜は熱湯でサッとゆで、冷水にとってしばらく4~5cmに切っておく。
- 4 大根とにんじんは短冊切りにし、やわらかく煮ておく。
- 5 だし汁に調味料を加え、しいたけ・ささみを入れ火を通す。
- 6 もちは焼いて熱湯をかける。
- 7 おわんに、もち・ささみなどの具を盛りつける。
- 8 最後にすまし汁をそそぎ、ゆずの皮を上のにせる。

●のしもちは5cm角ほどの大きさのものが、もち米1.8Lで約30コできます。

関西風雑煮



材 料 (4人前)

丸もち 8コ
 里芋 4コ
 大根 6cm
 にんじん 4cm
 みつば 8本
 だし汁 1,000ml
 白みそ 100g
 削りぶし 少々



作りかた

- 1 里芋は皮をむき、二つに切ってゆでる。
- 2 大根、にんじんは輪切りにしてゆでる。
- 3 だし汁に白みそを加え、1、2をひと煮する。
- 4 もちは別のなべで、やわらかくなるまで煮ておく。
- 5 おわんに、もちを入れ、3を盛りつけ、みつばと削りぶしを上のにせる。

●丸もちは直径6cmほどの大きさのものが、もち米1.8Lで約30コできます。

うどん

材 料 (4人前)

ねり時間	約13分				
強力粉	250g				
薄力粉	250g				
食塩水	<table> <tr> <td>食塩</td><td>.....20g</td></tr> <tr> <td>水</td><td>.....270ml</td></tr> </table>	食塩	20g	水	270ml
食塩	20g				
水	270ml				



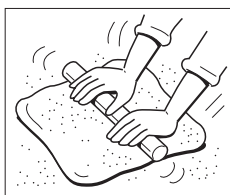
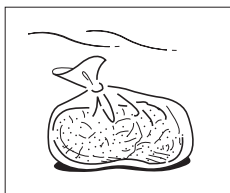
1回で
ねれる量

材料の総量
約400~800g (2~4人前)



作りかた

- 1 本体にうす・粉ねりプレート・パン用はねを取り付ける。
- 2 強力粉・薄力粉はふるいにかけてうすに入れ、その上に食塩水をふりかける。すぐに標準/粉ねりキーを押し、しゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめふたをする。ときどきふたを取り、しゃもじで手助けしながら、約13分ねる。
- 3 生地がねり上がったら切キーを押して、ふたを取り、生地を取り出して一つにまとめ、ビニールの袋などに入れてねかせる。
- 4 まな板に打ち粉をし、(強力粉がよい) 3の生地をのし棒で約2~3mmの厚さにのばす。



- 5 長方形にのした生地になっぴり打ち粉をして図のようなびょうぶたたみにし、端の方から2~3mm幅くらいに切る。
- 6 切りそろえためんをほぐし、たっぷりの熱湯で約10分くらい芯がなくなるまでゆでる。途中、煮立ったら差し水をする。
- 7 めんがすきとおるようになったら火を止めてざるに上げ、さらにボールに移し、ぬめりを取るため1~2回冷水で洗う。
- 8 ざるで水切りをし、好みのだしで食べる。



お願い

- 粉は必ず先に入れ、食塩水は粉の上に均一に振りかけてください。食塩水を先に入れるとボイラー内にもれて、粉ねりがうまくできません。
- 標準/粉ねりキーを押したらすぐにしゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめるようにしてください。このとき、はねに触れない様にご注意ください。
- ねる量が多い場合は、ふたがずれることがありますのでご注意ください。

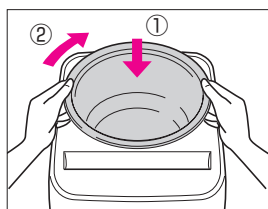
- 食塩水を入れたら、すぐに標準/粉ねりキーを押してください。食塩水を入れたまま放置するとボイラー内に水分がもれます。
- ねり始めの手助け後は粉が舞い上がるので、必ずふたをしてください。
- ボイラー内にもれた粉などは、ふきんなどでふきとってください。
- 粉ねりは必ず標準/粉ねりキーを押してください。誤ってやわらかめキーを押すと一度はねが回転して止まりますが、故障ではありません。

蒸しものの作りかた（蒸し台を使って）

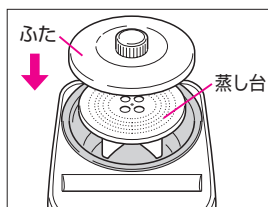
1 パッキン、キャップを確認する。

2 ボイラーへ給水する。
（給水量は蒸しものメニュー参照）

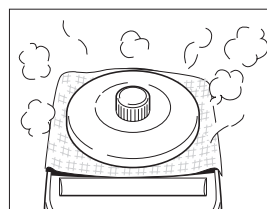
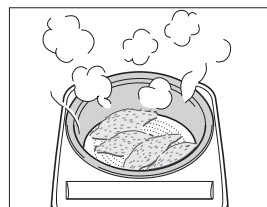
3 うすを取り付ける。



4 蒸し台をうすにセットして、ふたをする。



6 蒸気が上がってきたら材料を入れ、ふきんをかけてふたをする。



7 蒸し上がったら切キーを押し、蒸しものを取り出す。

8 電源プラグを抜く。

5 電源プラグを差し込み、むすキーを押す。

蒸しものメニュー

蒸し時間はおおよその時間です。

材料の大きさや量によって、蒸し上がりは多少異なります。

メニュー	分量	給水量	蒸し時間	蒸し台
ふかし芋	さつまいも 400g 2～3つに切る	500ml	約30分	使用
蒸しじゃがいも	じゃがいも 中2～4コ 半分に切る	500ml	約30分	使用
蒸しなす	なす 中2～3本	500ml	約30分	使用
中華まん	2～3コ	360ml	約20分	使用
魚のホイル蒸し	2包（魚1切 約80g）	360ml	約20分	使用
蒸しかぼちゃ	かぼちゃ 1/8カット 2コ	300ml	約15分	使用
茶わん蒸し	25ページ参照			使用
だんご	25ページ参照			使用
赤飯	26ページ参照			不用

茶わん蒸し



材 料 (3人前)

卵	2コ
だし汁	カップ1 1/2
塩	小さじ1/3
しょうゆ	小さじ1/3
みりん	小さじ1/3
えび	3尾
鶏肉	45g
ぎんなん	6コ
生しいたけ	3枚
かまぼこ(うす切り)	3枚
みつば	適宜

むす

給水量 / 360ml

作りかた

- 1 Aを混ぜ合わせ、冷ましておく。
- 2 えびはカラと背わたを取り、鶏肉はそぎ切りにしてしょうゆをかけておく。しいたけはじくを切り取り、飾り包丁を入れておく。
- 3 ぎんなんはカラをむき、塩少々を加えた熱湯でさっとゆで、うす皮をむいておく。みつばは3cmの長さに切りそろえておく。
- 4 ボールに卵を割り入れ、泡立えないようにほぐし、1を加えて混ぜ合わせ、こし器でこす。
- 5 蒸し茶わんにみつば以外の材料を入れ、4を静かにそそぎ、ふたをする。
- 6 ボイラーへ給水し、うすを取り付けた後、蒸し台をセットして、ふたをし、**むす**キーを押す。
- 7 蒸気が上がってきたら、いったん**切**キーを押し、蒸し茶わんを蒸し台にのせ、ふたをして再び**むす**キーを押し、約15～20分蒸す。蒸し上がったら**切**キーを押して、取り出す。
- 8 蒸し上がりにみつばを添える。

だんご



材 料 (10本分)

上新粉	250g
熱湯	250ml
竹串	10本
たれ	
砂糖	大さじ3
しょうゆ	大さじ1 1/2
みりん	大さじ1
かたくり粉	小さじ1 1/2
水	大さじ4

むす

標準
粉ねり

給水量 / 500ml

作りかた

- 1 上新粉をボールに入れ、熱湯を加えながらはして混ぜ合わせ、さわれるくらいになったら手でよくこねる。
- 2 ボイラーへ給水し、うすともち用はねを取り付けた後、蒸し台をセットしてぬれぶきんをしき、ふたをする。
- 3 **むす**キーを押して蒸気が上がってきたら、1をひとにぎりずつちぎって入れ、もう1枚のぬれぶきんをうすがかくれるようにかけてふたをする。
- 4 ブザーが鳴ったら、**切**キーを押してぶきんごと取り出す。
- 5 蒸し台を取りはずし、4の生地を入れる。
- 6 **標準/粉ねり**キーを押して、約5分間ねり、**切**キーを押す。
- 7 ねり上がった生地を30等分にし、丸めて串にさす。
- 8 たれの材料をなべに入れ、とろみがつくまで煮たら火からおろし、だんごにからめる。

●材料に砂糖を少量加えると、甘味がつき、だんごをやわらかく保つことができます。

赤飯

材 料 (もち米1.8Lに対し)

ささげまたは小豆 ……………カップ1
ごま塩 ……………適宜

むす

洗米前のもち米量			給水量
0.9~1.3L	5~7杯	(0.7~1.0kg)	420ml (2杯と60)
1.4~1.8L	8~10杯	(1.1~1.4kg)	480ml (2杯と120)

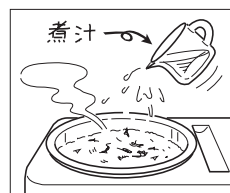


作りかた

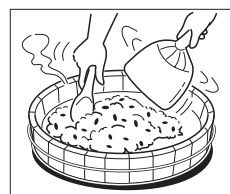
- 1 もち米は洗ってざるに上げ、水気を切る。
- 2 ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再びたっぷりの水を加えて沸騰させ、中火にしてかために煮ておく。
- 3 煮上がったらささげと煮汁を分け、ささげはざるにとり、ぬれぶきんをかけておく。煮汁はさましておく。
- 4 煮汁を打ち水用に1カップ残し、残りの煮汁に水を合わせてもち米を一晩ひたす。
- 5 一晩ひたしたもち米をざるに上げ、10~30分水切りし、ささげを混ぜ合わせる。
- 6 ボイラーへ給水し、うすを取り付け5を入れ、ふたをして、**むす**キーを押す。
(はねは使いません)



- 7 蒸気が上がってきたらふたを取り、4の打ち水を1.8Lに対し、1回約50mlで約5分間隔で2~3回に分けて、ふり入れる。
(打ち水をするとき以外は、ふたをあけないでください)



- 8 ブザーが鳴ったら**切**キーを押して、ふたを取り、うすごとはずして別の器に移し、軽くかき混ぜ、うちわであおいで冷ましつやを出して、ごま塩をふりかける。



一気ひたしのとき

- 1の米と、4の煮汁と水を合わせたものを、ひたし容器に入れる。
- ボイラーへ給水し**一気ひたし**キーを押す。
- ブザーが鳴ったらひたし容器を取り出し10~30分水切りする。
- ささげを混ぜ合わせ、うすに入れ**むす**キーを押す。

お料理メモ

ささげの煮汁は、玉じゃくしですくっては戻しをくり返し、空気にふれさせておくと色鮮やかになります。

お手入れのしかた

⚠ 警告



水ぬれ禁止

本体は水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

⚠ 注意



プラグを抜く

お手入れするときは、切キーを押し電源プラグを抜く

けがの原因になります。

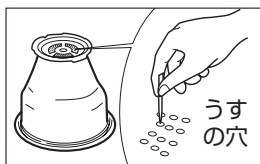
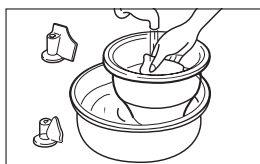
お願い

- ご使用後はもちがかたまらないうちに早めにお手入れをしてください。
- ナイロンたわし、クレンザー・ベンジン・シンナー・アルコールなどは使用しないでください。

うす・はね

取りはずして水につけ、スポンジで洗います。はねやうすの穴についたもちやパン生地は、竹ぐしなどで取ります。

- もちやパン生地が付いたままになっていると蒸せなかったり、取り付けができなくなります。

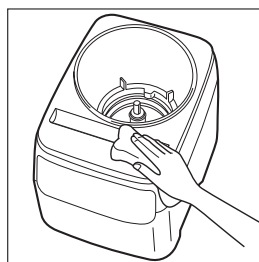


もちやパン生地がかたまって、うすやはねが取りはずせなくなったら

1. うすに320mlの湯を入れる。
2. **むす**キーを押す。
3. もちやパン生地がやわらかくなったら、**切**キーを押す。
4. ふきんなどでつかんで、うすやはねを取りはずす。
5. 早めにお手入れする。

本体

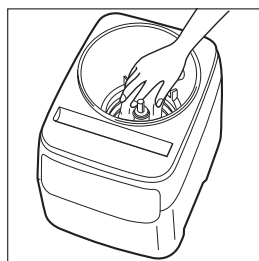
かたくしぼったふきんでふきます。



ボイラー

かたくしぼったふきんでふきます。

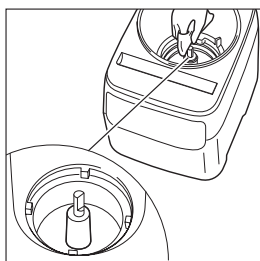
- ボイラーにもちのかすが多くたまると蒸せないことがあります。
- ボイラー表面が白くなることがありますが、水アカが付着したもので、異常ではありません。よくふき取ってください。



はね軸

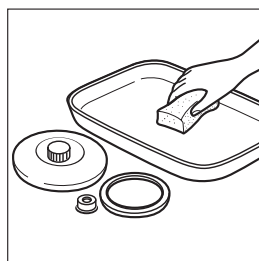
かたくしぼったふきんでふきます。

- もちやパン生地が付いたままかたまると、はねが取り付けなくなったり、はね軸が回らなくなります。



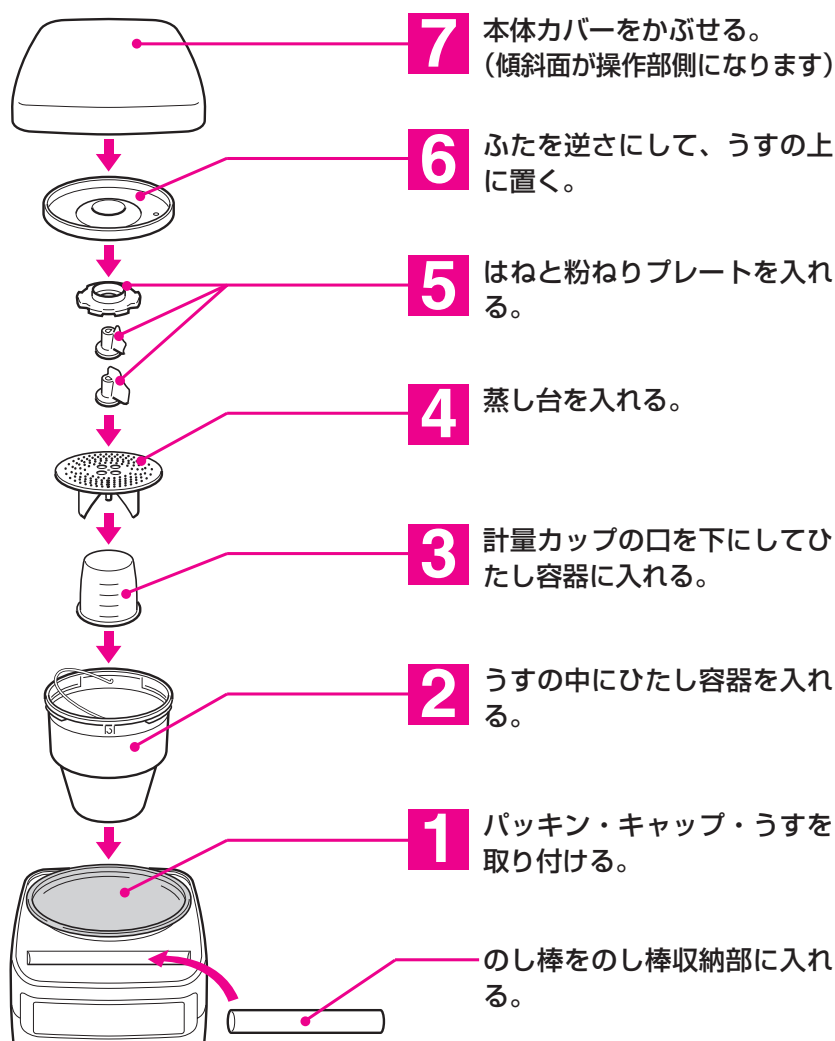
パッキン・キャップ・ふた・本体カバー・付属品

取りはずして、スポンジで洗います。



保管のしかた

付属品は、紛失しないようにうすの中に入れて保管してください。



お願い

- 本体が十分に冷えてから、付属品を収納してください。
- 本体カバーに重いものをのせたり、高温の場所に置かないでください。
- のし棒は使用後きれいに洗い、よく乾かしてから収納してください。
- 本体は乾燥した直射日光のあたらないところに保管してください。

しばらく保管していたとき

しばらく保管していたときは、次の点検をしてからお使いください。

点検項目	処置のしかた
● はねやうすの穴にもちやパン生地がついていませんか。 ● はね軸のまわりにかたまったもちやパン生地がついていませんか。	27ページに従って、お手入れをしてください。
● 標準/粉ねりキーを押したとき、はねがまわりますか。 ● もち米を入れずにボイラーに100mlの水を入れ、むすキーを押したとき、約10分でブザーが鳴りますか。	はねがまわらなかったり、ブザーが鳴らないときは、切キーを押し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

故障かな？ と思ったとき

修理サービスを依頼する前に、次の点をお調べください。

このようなとき		お調べいただくこと/処置のしかた
キー操作ができない		●電源プラグがコンセントから抜けていませんか。 →差し込んでください。
むすキーを押して2～3分後ブザーが鳴る		●ボイラーに給水してありますか。 →冷めてから水を入れてください。
もちがうまくつけない	やわらかめキーを押したらすぐに回転が止まる	●蒸し上がりから15分以上経過していませんか。 やわらかめキーは動作しませんので、標準/粉ねりキーでもちをついてください。(やわらかめのもちはできません) ※蒸し上がり後すぐにもちをつかないとうまくつけないことがあります。
	粒が多く、よくつき上がらない もち米の上部がよく蒸せない ※もちつきの方法により表面に多少ブツブツ感が残る場合がありますが異常ではありません。	●ひたし時間が不足していませんか。 →一気ひたしキーを使わないとき：新米6～12時間、古米12～24時間。 ●給水量は標準量より少なくありませんか。 →16ページの給水量の表により給水してください。 ●水切りを十分に行いましたか。 →約10～30分をめやすに水切りをしてください。 ●うるち米が多く混じっていませんか。 →うるち米の少ないもち米を選んでください。 ●うすは確実に取り付けられていますか。→取り付けてください。 ●パッキン（黒色）は正しく取り付けられていますか。または異物はついていませんか。 →正しく取り付けてください。または取り除いてください。 ●粉ねりプレートが取り付けられていませんか。→取り出してください。 ●パン用はね（ピンク）を使っていませんか。 →もち用はね（ブルー）を使ってください。 ●うす底面の穴がふさがっていませんか。 →27ページのお手入れのしかたに従ってお手入れしてください。
	もちが黄色または褐色に変色する	●ひたし時間や水切り時間が長すぎませんか。 →ひたし時間…一気ひたしキーを使わないとき：新米6～12時間、古米12～24時間。 →水切り時間…約10～30分。 ●ひたしたもち米より腐敗臭がしませんか。 →一気ひたしキーを使わないとき：夏期は5～10時間ごとに水を取り替えてください。
	ついたもちが黒くなる	●うすやはねが確実に取り付けられていますか。→取り付けてください。 ●十分に洗米してありますか。→十分に洗米してください。
	ついたもちがだれもちになる	●水切り時間が少なすぎませんか。 →約10～30分をめやすに水切りをしてください。 ●給水量が多すぎませんか。 →16ページの給水量の表により給水してください。 ●ふたをしたままついていませんか。→ふたを取ってください。
パン生地自動コースのキーを押すと、ブザーが鳴り続ける		●本体の温度が高くなっていますか。 →切キーを押して、本体を十分冷やしてください。
パン生地がうまくできない	生地がベタつく	●材料は正確にはかっていますか。→正確にはかってください。 ●材料の水温は正確にはかっていますか。 →9ページの室温と水温のめやすの表により、はかってください。 ※室温が高いときは、ベタつきやすくなります。 ※材料の質（特に小麦粉）や銘柄にも影響される場合があります。
	発酵ができない	●ふたはしてありますか。 →ふたをしてください。室温が低いときは、かたくしぼったぬれびんをうすにかぶせてから、ふたをしてください。 ●インスタントドライイーストを入れ忘れていませんか。 →入れてください。

故障かな？と思ったとき（つづき）

停電したら（途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも含みます）表示が消え、「切」状態になります。セットしなおしてください。

お願い

短い停電のとき（約2分程度）

- もちつき途中のときは、もちを取り出し、**標準/粉ねり**キーを押してからもちをうすに入れてください。**やわらかめ**キーは動作しないことがありますので使わないでください。
- パン/ビザ生地**で粉ねり途中のときは、材料を取り出し、**標準/粉ねり**キーを押してから材料をうすに入れてください。ねり状態を見ながら**切**キーを押します。発酵は**手動発酵**キーで行なってください。
- パン/ビザ生地**で発酵途中のときは、**手動発酵**キーを押して発酵の状態を見ながら行なってください。

長い停電のとき

- 新しい材料で最初からセットしなおしてください。

仕 様

電 源	交流100V 50/60Hz共用	もち加工能力	0.36L～1.8L (0.28kg～1.4kg)
電熱装置消費電力	680W	パン生地加工能力	小麦粉の量 250g～500g
電動機消費電力	170W (50Hz)、185W (60Hz)	質 量	約7.7kg（付属品を含む）
最大消費電力	850W (50Hz)、865W (60Hz)	電動機の定格時間	20分
外 形 寸 法	幅25cm×奥行35.3cm×高さ30.9cm（本体カバー取り付け時）		

- 電源プラグを差し込んだだけでも約1Wの電力を消費します。
- 「みそ用はね」について
ゆでた大豆を“つぶす”機能をもった「みそ用はね」を別売（補修部品扱い）しています。お買い上げの販売店でお買い求めいただけます。 部品コード45312022

この製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

保証とアフターサービス

必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れについてご不明な点は

お買い上げの販売店へご相談ください。

販売店にご相談ができない場合は、下記の窓口へ

東芝生活家電ご相談センター

フリーダイヤル

0120-1048-76

受付時間：365日 9:00～20:00

携帯電話・PHSなど **022-774-5402**（通話料：有料）

FAX **022-224-6801**（通話料：有料）

- お客様からご提供いただいた個人情報、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社へ、お客様の個人情報を提供することがあります。

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。

補修用性能部品の保有期間

- 生地ねり&もちつき機の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは

- 29～30ページに従って調べていただき、なお異常があるときは使用を中止し、切キーを押して、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

出張修理

■保証期間中は.....

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■修理料金のしくみ.....

修理料金は技術料・部品代・出張料などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する料金です。

■保証期間が過ぎているときは.....

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■ご連絡いただきたい内容.....

故障の状況	できるだけ具体的に
訪問希望日	
便利メモ	お買い上げの販売店名を記入されておくと便利です。 電話（ ）

長年で使用する生地ねり&もちつき機の点検を！

定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。



愛情点検

このような症状はありませんか。
電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- コードや電源プラグが異常に熱い。
- コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある。
- 本体から水が漏れる。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中 止

故障や事故防止のため、切キーを押して、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝生地ねり&もちつき機保証書

出張修理

形名	PFC-20FK				
★お 客 様	お名前	ふりがな			
	ご住所	〒□□□-□□□□			
	電話	市外	市内	番号	呼
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 □□年□□月□□日から		
★ご販売店	住所・店名 電話				

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社 リビング機器事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル） 電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただきますことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼ください。

修理の際には本書をご提示ください。

修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。

- (ハ) 火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
 - (ニ) 本書のご提示がない場合。
 - (ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
 - (ヘ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
 - (ト) ご使用による容器の汚れ。
- 離島および離島に準ずる遠隔地へのお出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
 - 修理のため取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
 - ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、東芝生活家電ご相談センターへご相談ください。

修理 メモ	修理年月日	修 理 内 容	担当
	年 月 日		
	年 月 日		

- ・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させていただきますので、ご了承ください。

東芝ホームアプライアンス株式会社

リビング機器事業部

〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-CLCI(TAB)-2